

播磨灘で取れるボラの卵巣が原料 ぜいたく珍味を姫路の新たな特産に

か らすみは、いったん塩漬
けにしたボラの卵巣を
塩抜きし、乾燥させた加工食品
国内では長崎産が有名ですが、
その原料となるボラの卵巣が
兵庫から送られていることは
あまり知られていません。家
島諸島の一つ、坊勢島では、巻
き網漁で漁獲したボラから卵
巣を取り出し、九州をはじめと
するからすみの産地に出荷し
ています。

め色の珍味は、姫路の新たな特産として注目されています。
スライスしてそのまま食べることが多いですが、今回はサイコロ状に切って餅の中に包み込みました。焼きたてを頬張れば、軟らかい餅とねっとりとしたからすみが口の中で溶け合います。家族がそろって食卓に加えてみませんか。

「坊勢島でもからすみを作れないだろうか」。坊勢漁業協同組合では、10年ほど前から一部の漁師が出荷できない形の悪いものを使って試作を開始。「関係者に試食してもらおうと、形や色は少々悪いが味は良いと。そこで、形や色にこだわらない人向けに価格を抑えて販売することにしました」と話すのは生産者の一人、大漁丸水産の小林春光さんです。

乾燥にはひと月ほどかかり、この間、一日に何度も状態を確認し、仕上がり具合に応じて裏返したり、屋外に出したりするそうです。手間暇を掛けたあ

特産品をプラス!

●兵庫が旨い! THE地しょうゆ (五つ星ようご選定商品)

県産の大豆と小麦を使用し、余計なものは一切加えていない無添加のしょうゆ。きりっとしたうま味が感じられます。ひょうごふるさと館(そごう神戸店新館5階)のほか、インターネット通販でも購入することができます。



◎足立醸造株式会社
TEL 0795(35)0031
TEL 0795(35)0281

●からすみ

10月から11月にかけて水揚げされたボラから、手早く卵巣を取り出し塩漬け。冬場に塩抜きをして乾燥させる。平成24(2012)年から販売を開始。坊勢漁業協同組合の直売所などに並んでいる。

◎姫路とれとれ市場
TEL 079(246)4199
TEL 079(246)4843



今号の
じまんの
幸

一言メッセージ

お餅がからすみの塩味を包み込んでまろやかにしてくれます。ちょっぴりぜいたくですが、年末年始のもてなしにぜひお試しを。ほんの少しのおしょうゆで一層香り豊かに。



●料理研究家

白井 操 しろいみさこ

20年にわたりNHK「きょうの料理」の講師を務め、レシピから伝わる心豊かな暮らしのエッセンスや親しみやすい語り口は、広い世代に共感を得ている。ひょうご「食」担当参与として、県内の食材の掘り起こしなどにも力を入れている。「五穀豊稔兵庫のうまいもん巡り」「笑顔の食卓」など著書多数。

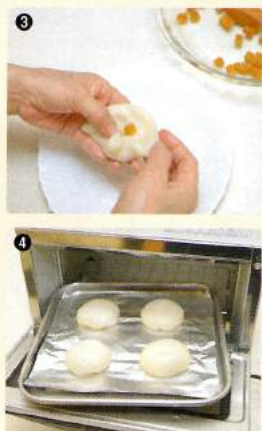
レシピ

からすみ餅

材料(4個分) からすみ約15g 丸餅4個 しょうゆ少々

作り方

- 1 からすみは薄皮をはがし、1cm角に切る。
- 2 餅を電子レンジで軟らかくする。
 - ▶ ついてから1日～2日たった丸餅の場合…水で全体を濡らして深さのある耐熱容器に入れ、ラップをして10秒～20秒電子レンジ(600W)にかける。
 - ▶ パックの丸餅の場合…深さのある耐熱容器に入れてかぶるほどの水を入れ、ラップをして約30秒電子レンジ(600W)にかける。
- 3 手のひらに水を付け、餅が軟らかいうちに延ばし、①を3個～4個載せて包む。※熱いので、手を冷気で冷やしながら包む。やけどに注意
- 4 オープントースターの焼き皿にくっつきにくいホイル(シリコン加工が施されたホイル)を敷き、③の餅を並べてこんがり焼く。
- 5 好みでしょうゆを少しつけて食べる。



もう1品

同じ材料でしゃれたおつまみ

一口大に切った餅を焼き、しょうゆにくぐらせたものに、すりおろしたからすみをトッピング。ボリュームのある酒のさかなになります。

